

**Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y
Nutricional**

**Comité Nacional para la Prevención y Reducción de
Pérdidas y Desperdicios de Alimentos**

PROYECTO

**Directrices para la Prevención y Reducción de las
Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.**

(Versión 15. 21092023)

|

La Habana, 21 de septiembre del 2023

INDICE

I	Introducción	3
II	Antecedentes en Cuba sobre las PDA	4
III	Objetivos general	6
IV	Objetivos específicos	6
V	Alcance	6
VI	Marco conceptual	7
VII	Términos y definiciones	9
VIII	Referencias normativas	12
IX	Principios rectores	13
X	Directrices	14
XI	Bibliografía consultada	18
XII	Anexo	20

I. Introducción

Las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) tienen implicaciones ambientales, económicas y sociales, debido principalmente a la cantidad de recursos renovables y no renovables usados en las etapas de producción, cosecha, almacenamiento, elaboración, distribución y comercialización, que se gastan para producir alimentos que son desechados y que podrían ser utilizados para la alimentación.

Este fenómeno constituye un indicador del deficiente funcionamiento de los sistemas alimentarios locales.

Las causas, directas y las secundarias, que originan las pérdidas y desperdicios tienen su origen en las deficiencias de los procesos, la planificación, organización, comunicación y se manifiestan en las etapas de la producción, cosecha, postcosecha, sacrificio, almacenamiento, envasado, embalaje, transformación, transporte y manipulación, impactando en la nutrición, la calidad e inocuidad de los alimentos, lo que repercute en la reducción de la disponibilidad y acceso de alimentos, por tanto en la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Según estudios de la FAO, el 14 % de los alimentos se pierden desde la producción hasta el mercado minorista sin incluirlo (FAO, 2022) y los conducidos por PNUMA indican que el 17 % de los alimentos se desperdician.

En contraposición a este fenómeno, en el 2021, el 29,3% de la población mundial se enfrentaba a una inseguridad alimentaria moderada o grave, sin embargo en América Latina y el Caribe representa el 40,6% de la población, y aumentó de 205,2 millones en 2019 a 267,7 millones en 2021 (FAO, FIDA, OPS, PMA y UNICEF (2023).

Por otra parte, en 2020 se reportan 131 millones de personas que no podían permitirse una dieta saludable al ser la más costosa en comparación con otras regiones del mundo. Entre 2019 y 2020, el costo de una dieta saludable en la región aumentó un 3,4%. En el Caribe el aumento fue el más alto (4,1%), mientras que en Mesoamérica el incremento fue la mitad (2,1%), y en Sudamérica el aumento fue del 2,7% (FAO, FIDA, OPS, PMA y UNICEF (2023).

Por tanto, las estrategias para la prevención y reducción de las PDA, contribuyen al logro del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS 12): Producción y consumo responsable, que establece en la meta 12.3, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir la pérdida de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha para el 2030 (FAO, 2019).

También, al ODS 2 hambre cero, ODS 6 Gestión Sostenible del agua, ODS 8 trabajo decente y crecimiento económico, ODS 11 ciudades y comunidades sostenibles, ODS 13 cambio climático, ODS 14 recursos marinos, ODS 15 ecosistemas terrestres, bosques, tierra y biodiversidad. Así como, ODS 7 energía asequible y limpia, ODS 9 infraestructura, industria e innovación y el ODS 17 asociaciones.

La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos constituyen una estrategia clave en la agenda climática de los países, ya que reduce las emisiones de gases de efecto invernadero con su correspondiente impacto positivo sobre los ecosistemas y recursos naturales.

En el año 2019, la Asamblea General de Naciones Unidas declaró el 29 de septiembre como Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, con el objetivo de concienciar y sensibilizar sobre la importancia de reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos y la contribución de esas acciones al desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria.

Son referentes, el Código Internacional Voluntario de Conducta para la Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (CoC-PDA), el cual fue aprobado por el Consejo de la FAO en 2021, las iniciativas internacionales como el Acuerdo de París sobre cambio climático, el Marco de Acción de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2), el Decenio de Acción sobre la Nutrición de las Naciones Unidas, la Convención sobre la Eliminación de Todas las Formas de Discriminación contra la Mujer (CEDAW), el Marco Estratégico Mundial para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición, y la Nueva Agenda Urbana.

Además, de la Estrategia Regional para la Prevención y Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, basada en tres componentes: 1. gobernanza y

alianzas, 2. información y conocimiento 3. innovación y tecnología. (FAO, 2014).

II. Antecedentes en Cuba sobre las PDA

Cuba no está ajena a esta problemática mundial, por años se han venido realizando acciones para prevenir y reducir las PDA, con resultados en la elaboración de normas y regulaciones, al menos diez proyectos investigación y colaboración internacional han abordado el tema, publicaciones y estudios sobre desperdicios.

Desde 2014 se integró a la Red Regional de Expertos en Pérdidas y Desperdicios de Alimentos y a finales del 2017 se creó un Comité coordinado por el Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical “Alejandro de Humboldt” (INIFAT), el que funcionó para un limitado alcance e integración de los actores asociados a la producción de alimentos, la FAO ejerció como secretaría técnica.

Sin embargo, aun cuando son conocidas las principales causa que inciden en la ocurrencia de PDA, las acciones realizadas son dispersas, carecen de un enfoque integrador, no se logra la medición en toda la cadena alimentaria, por lo que se desconoce la dimensión de las PDA y su impacto a la disponibilidad, acceso y utilización de los alimentos.

La Constitución de la República de Cuba (2019) en sus Artículo 77 y 78 establece que todas las personas tienen derecho a la alimentación sana y adecuada, a consumir de bienes y servicios de calidad que no atenten contra su salud, el acceso a información precisa y veraz sobre estos, en consecuencia el Estado crea las condiciones para fortalecer la seguridad alimentaria de toda la población.

La prioridad otorgada por la máxima dirección del Gobierno y el PCC a la Seguridad Alimentaria, Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional, reconocidos en varios documentos rectores de la gestión de Gobierno, como, políticas, estrategias, planes y programas, que se encuentran en diferentes momentos de formulación, aprobación e implementación.

Como parte de las soluciones sistémicas, se consideró en el Plan de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional en Cuba (Plan SAN), plataforma nacional para alcanzar la Seguridad Alimentaria y Nutricional; el eje estratégico: garantía

de la calidad e inocuidad y la disminución de las pérdidas y desperdicios de alimentos, refrendado en la Ley 148/2022 en el título IV De la Calidad e Inocuidad de los alimentos y título V De la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

Corresponde, a las Comisiones provinciales y municipales de Soberanía alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional, incentivar a los actores vinculados a la producción, transformación y comercialización de alimentos, para la adopción de modelos sostenibles, así como la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en las cadenas alimentarias, como define la Ley SSAN en sus art. 14 y 20 e), respectivamente.

Establece la Ley SSAN en el art. 68, que los organismos de la Administración Central del Estado, los órganos locales del Poder Popular y los actores locales, vinculados a la producción, transportación, transformación, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos, elaboran sus estrategias para prevenir y reducir las PDA en las cadenas alimentarias.

El Comité Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (CNPDA), es el órgano rector en esta materia, creado por la Resolución 437/2022 del Ministro de la Agricultura, con la que se institucionaliza la gobernanza como parte de la Comisión Nacional, asume las funciones otorgadas por el Decreto 67/2022 en su art. 30.

III. OBJETIVO GENERAL

Establecer para los organismos de la Administración Central del Estado, los órganos locales del Poder Popular y los actores que integran los sistemas alimentarios locales las directrices para las Prevención y Reducción de las PDA en el contexto de la soberanía alimentaria, así como de la seguridad y educación alimentarias y nutricional, a fin del fortalecimiento de la gobernanza de los Sistemas Alimentarios Locales Soberanos y Sostenibles.

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Definir el marco conceptual, las normas, legislaciones vigentes y otros documentos de interés aplicables, así como los principios relacionados con las PDA, incorporando enfoques innovadores.
2. Establecer el marco general para el desarrollo de políticas públicas, estrategias, programas y proyectos, para prevenir y reducir de manera

efectiva las pérdidas y los desperdicios de alimentos, como parte de la consolidación de los sistemas alimentarios locales soberanos y sostenibles.

3. Fortalecer la vigilancia a través del sistema de información de los indicadores en correspondencia con el control interno y la meta 12.3 del ODS, de los organismos de la Administración Central del Estado, los órganos locales del Poder Popular y los actores locales, vinculados a la producción, transportación, transformación, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos.

V. ALCANCE

Es aplicable a todos los organismos de la Administración Central del Estado, los órganos locales del Poder Popular, los actores que integran los sistemas alimentarios locales y otras partes interesadas, en relación con la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos, en las cadenas de valor agrícola, ganadera, acuícola y de la pesca, en el territorio nacional.

VI. MARCO CONCEPTUAL

1. **Uso previsto de las plantas y animales producidos:** se refiere a la finalidad originalmente prevista del producto en la cadena, por lo que el uso previsto pueden ser: 1) alimentarios y 2) no alimentarios.
2. **Fragmento:** hace referencia a los alimentos destinados al consumo humano que se mantienen en la cadena alimentaria que pueden ser: 1) alimentos y 2) partes no comestibles, 3) partes destinadas a pienso y 4) otros usos. Las partes no comestibles no son consideradas parte de las pérdidas y desperdicios de alimentos.
3. **Destino:** hace referencia al uso de los alimentos. Se considera: 1) Alimento consumido por los seres humanos, animales 2) uso productivo no alimentario a partir de su reutilización en uso industrial y otros usos, 3) pérdida y desperdicio de alimento.
4. **Pérdida de alimento:** Se refiere a la disminución de la cantidad o calidad de alimentos originados, con independencia de su causa, en las etapas de cosecha, beneficio, transportación, almacenamiento, transformación y comercialización mayorista (Ley 148/2022).
Consiste en todas las cantidades de productos agrícolas, ganaderos, acuícolas y pesqueros, de producción nacional y de importación, aptos para el consumo

humano que, directa o indirectamente, salen por completo de la cadena de suministro después de la cosecha, el sacrificio o la captura, durante el almacenamiento, el transporte y la elaboración, incluidos los sometidos a la digestión anaerobia para la generación de biogás, al ser descartados, incinerados o eliminados de algún otro modo, y no vuelven a ingresar en ninguna otra utilización (por ejemplo, como piensos, con fines industriales) hasta el nivel minorista, pero sin incluirlo.

Los productos animales y vegetales originalmente destinados al uso en alimentos que luego se desvían a un uso económico no alimentario, tampoco se consideran pérdidas y desperdicios de alimentos.

5. **Pérdida y desperdicio cualitativo de los alimentos.** Disminución de los atributos de los alimentos que reduce su valor en términos del uso previsto, por afectaciones del valor nutricional, requisitos de calidad y el valor económico, pero mantiene la inocuidad.

No se consideran pérdidas y desperdicios los alimentos:

- a. Que han sufrido una pérdida o un desperdicio cualitativo, pero que aun así son consumidos;
 - b. cuya masa se reduce como resultado de las operaciones de elaboración de alimentos, tales como el secado, el calentamiento o la fermentación;
 - c. aptos para el consumo y que quedan sin vender por los minoristas o proveedores de servicios alimentarios, pero se recogen y redistribuyen a otros consumidores; y
 - d. que se desvían de la cadena de suministro alimentario o cadena de valor a un uso productivo no alimentario, por ejemplo, para su uso como biocombustible, conservan parte de su valor. Ello no quiere decir que dicho desvío no suponga un costo.
6. **Desperdicios de alimentos:** se miden únicamente para los productos destinados al consumo humano. Se refiere a la disminución de la cantidad o calidad de los alimentos por su no aprovechamiento en el ámbito de los mercados minoristas, a nivel de consumo del hogar, en entidades públicas, gastronómicas y de servicios alimentarios (Ley 148/2022).
7. **Índice de pérdida de alimento (IPA):** Se refiere a las pérdidas de alimentos que ocurren desde la producción hasta el nivel minorista, sin incluirlo. Mide los

cambios en las pérdidas porcentuales de una canasta de 10 productos principales seleccionados, en comparación con un período base (FAO, 2019).

1. Cereales y legumbres
2. Frutas y hortalizas
3. Raíces, tubérculos y cultivos oleaginosos
4. Productos de origen animal
5. Pescado y productos pesqueros

Permite monitorear los cambios en el porcentaje de pérdida de alimento a lo largo del tiempo a partir del valor de referencia 100 en el año base. El IPA contribuirá a medir el progreso hacia la meta 12.3

8. **Índice de desperdicio de alimentos (IDA):** Se refiere a los desperdicios de alimentos que ocurren a nivel minorista de proveedor de servicios de alimentos y consumidor. Refleja la cantidad de alimentos de todos los tipos (Anexo 1, Figura 1. Zona de aplicabilidad del índice de pérdidas de alimentos y del índice de desperdicios de alimentos).

VII. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Alimento: Se entiende como toda sustancia elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, y cualquier otra sustancia que se utilicen a la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos. Los alimentos al ingerirse aportan al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Cadena alimentaria: Conjunto de etapas por las que pasa el alimento desde su lugar de origen hasta el lugar de consumo.

Cadena principal: es la secuencia de las etapas y operaciones comprendidas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

Cadena Secundaria la componen los proveedores de servicios e insumos como; proyectos, construcción, ensayos, fertilizantes, semillas, envases, equipos y utensilios, aditivos, especias, ingredientes, detergentes entre otros.

Calidad es el grado en el que un conjunto de características inherentes de un alimento cumple con los requisitos especificados para satisfacer a los consumidores.

Inocuidad de los alimentos: Se consideran inocuos si ellos o sus ingredientes, no causan daño al consumidor cuando se preparan y consumen, o cuando se consumen de acuerdo con el uso previsto.

Cadena de valor: La cadena de valor es una forma de articulación, en la cual los actores de los diferentes eslabones (producción, transformación, comercialización) se coordinan entre sí y con los actores que proveen recursos y servicios y los que establecen el marco regulatorio, para que el producto llegue a los consumidores con los atributos requeridos. Promueve un proceso en el que las relaciones de competencia se convierten en relaciones de colaboración y donde la mirada común de todos los actores se ubica en el producto final y la satisfacción de los consumidores. Cada uno de los actores debe agregar valor para la obtención de ese producto final deseado.

Economía circular: es conceptualmente restauradora y regenerativa, propiciando que materias primas, productos y servicios mantengan o incrementen su valor y su utilidad de modo permanente, aspecto que se debe tener en cuenta desde la fase de su diseño de dichos productos y servicios, hasta el final del ciclo de vida útil.

Riesgo: Efecto de la incertidumbre sobre la consecución de los objetivos, en diferentes aspectos como; financieros, de salud y seguridad o ambiental.

Gestión de riesgos: Actividades coordinadas para dirigir y controlar una organización en lo relativo al riesgo.

Buenas Prácticas: Es el conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables, para reducir los riesgos en las cadenas de valor, orientadas a proteger la salud humana, el medio ambiente y las condiciones de los trabajadores y su familia. La definición sencilla es “Hacer las cosas bien y dar garantía de ello”.

Higiene de los alimentos Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Control de los alimentos: se refiere a primera parte, cuando es la responsabilidad de los actores en cada etapa de la cadena garantizar que alimentos cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley; de segunda parte cuando el cliente del producto o servicio certifica que cumplen con los requisitos mencionados y de tercera parte cuando las autoridades nacionales o locales garantizan que, durante su producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución los alimentos sean inocuos, sanos y aptos para el consumo.

Partes interesadas: Distintos actores que intervienen en el sistema alimentario y participan directa o indirectamente en la reducción de las PDA tales como: organizaciones de la sociedad civil, consumidores, instituciones académicas y de investigación, autoridades reguladoras, agencias de la colaboración.

Pérdidas en la producción agrícola de alimentos vegetales: pérdidas debidas a daños mecánicos y/o derrames durante la cosecha (trilla o recolección de la fruta), la separación de cultivos en la postcosecha.

Pérdidas durante el manejo postcosecha y almacenamiento de alimentos vegetales: pérdidas debidas a derrames y al deterioro de los productos durante el manejo, almacenamiento y transporte entre la finca de explotación y la distribución.

Pérdidas durante el procesamiento de alimentos vegetales: pérdidas debidas a derrames y al deterioro de los productos durante el procesamiento industrial o doméstico (ejemplo producción de zumo, enlatado y cocción de pan). Las pérdidas pueden ocurrir cuando se separan los cultivos que no son apropiados para el procesamiento o durante las etapas de lavado, pelado, troceado y cocción, o al interrumpir procesos y en los derrames accidentales.

Pérdidas durante la producción animal: Las pérdidas de Animales para el consumo humano, se deben a las enfermedades, accidentes y muertes de animales que se producen durante la cría, las pérdidas de pescado tienen su origen en los peces que se desechan durante la pesca, las pérdidas de leche y huevos, por su parte se deben a alteraciones en la salud, Manejo o del

bienestar animal que provoquen pérdidas en los rendimientos de las producciones.

Pérdidas durante el manejo postcosecha y almacenamiento de alimentos de origen animal: las pérdidas de Animales para el consumo humano, se deben a las muertes que se producen durante la cosecha, el transporte a los establecimientos de beneficio o al matadero y a los animales que se desechan en estos, las pérdidas de pescado tienen su origen en los derrames y el deterioro que se producen durante el enhielado, envasado, almacenamiento y transporte tras la descarga, las pérdidas de leche y huevos, por su parte, se deben a los derrames, roturas o deterioro durante la recolección, almacenamiento y el transporte entre la granja y la distribución.

Pérdidas durante el procesamiento de alimentos de origen animal: las pérdidas de Animales para el consumo humano se deben al desecho de las canales, carcasas total o parcialmente y vísceras durante la matanza, el beneficio y el procesamiento industrial, por deterioro, cambios de las características organolépticas o afectación de la inocuidad, las pérdidas de pescado tienen su origen en los procesos industriales como enlatado o el ahumado, las pérdidas de leche y huevos, por su parte, se deben a los derrames deterioro o pérdidas de la inocuidad que pueden tener lugar durante el tratamiento industrial.

Pérdidas durante distribución de alimentos: pérdidas y desperdicio en el sistema de mercado (por ejemplo mercados mayoristas, supermercados, vendedores minoristas o mercados tradicionales).

Pérdidas durante el consumo de alimentos: desperdicio durante el consumo en el hogar, gastronomía, la hotelería y otros.

Plan de gestión de riesgo: Esquema incluido en el marco de trabajo de la gestión del riesgo que especifica el enfoque, los componentes de gestión y los recursos a aplicar para la gestión del riesgo.

Prevención: las medidas adoptadas orientadas a evitar que un alimento se convierta en pérdidas o desperdicios; a reducir el impacto sobre el medio ambiente, la economía y la sociedad, mediante la reutilización

Prevención de riesgos: conjunto de acciones o procedimientos de carácter ético-moral, técnico-organizativos y de control, dirigidas de modo consciente a eliminar o reducir al mínimo posibles causas y condiciones que propician los riesgos internos y externos, así como los hechos de indisciplinas tecnológicas

VIII. REFERENCIAS NORMATIVAS

- Asamblea Nacional del Poder Popular. Ley 148/2022 “Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional”. Decreto 67/2022 Reglamento de la Ley de Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional (GOC-2022-754 y 755-O77). 28 de julio de 2022.
- Constitución de la República de Cuba, Gaceta Oficial No. 5 Extraordinaria de 10 de abril de 2019.
- Ley No. 132/2019 De Organización y Funcionamiento de las Asambleas Municipales del Poder Popular y de los Consejos Populares
- Ley No. 139/2020 De Organización y funcionamiento del Consejo de la Administración Municipal
- Decreto Ley 8/2020 De la Normalización, Metrología Calidad, Acreditación, Decreto 16/2020 Reglamento De la normalización, metrología, calidad, acreditación.
- Decreto Ley 9/2020 Inocuidad Alimentaria
- Decreto 18/2020 Reglamento de la Inocuidad alimentaria.
- Decreto 22/2021 De La Producción industrial de alimentos y bebidas, Resolución 106/2020 Reglamento de la Producción industrial de alimentos
- Decreto 72/2022 De las estructuras organizativas en las administraciones provinciales del Poder Popular
- Decreto No. 33/2021 Para la Gestión Estratégica del Desarrollo Territorial, y sus normas complementarias.
- Decreto 35/2021 De la Comercialización de Productos Agropecuarios.
- Resolución 60/2011 Nomas del Sistema de Control Interno
- Resolución 54/2018 Mincin: “Indicaciones para la organización y ejecución de la protección al consumidor en el sistema de comercio interno”.
- NC ISO 31000: 2015. Gestión del riesgo- Principios y directrices.
- NC ISO 9001: 2015 Sistemas de Gestión de la Calidad
- NC ISO 22 000: 2018 Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

- NC-ISO 18091: 2019 Sistema de Gestión de la Calidad—Directrices para la aplicación de la norma NC-ISO 9001 en el Gobierno Local.
- Resolución 126/2023 “Indicaciones Metodológicas para la Elaboración del Plan de la Economía Nacional Plan 2024”
- Resolución 148/2023 “Metodología para la elaboración de fichas de costos y gastos de productos y servicios para la evaluación de precios y tarifas” (GOC-202-593-064)
- Minag, 2023 Resolución “Procedimiento para la contratación de la producción Agropecuaria año 2024”

IX. PRINCIPIOS RECTORES

El derecho a la alimentación comprende la accesibilidad, disponibilidad, estabilidad, sostenibilidad, por lo que las directrices en el propósito de contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Plan Nacional para la Soberanía Alimentaria, Seguridad Alimentaria y Educación Nutricional y otras iniciativas nacionales, regionales e internacionales, se rigen por los principios de:

- a) Contribución al-derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria y nutricional.
- b) Participación intersectorial, interinstitucional, interdisciplinaria, transdisciplinaria, multiactoral y multinivel.
- c) Sostenibilidad económica, social y ambiental: aplicar el enfoque preventivo y la gestión de riesgos por todos los actores y partes interesadas, en cualquier condición; “no dejar a nadie atrás”; para protegerse contra resultados no planificados o esperados y los impactos negativos en lo ambiental, social y económico; que conllevan a la inseguridad alimentaria.
- d) Viabilidad social y económica: para asegurar la gobernanza, el uso eficiente de los recursos; adaptables a los contextos cambiantes y apoyar la resiliencia de la comunidad.
- e) Responsabilidad social y ambiental: colectiva y empresarial que promueva el fomento de un entorno de colaboración entre las partes interesadas.
- f) Enfoque sistémico, la interrelación que existe entre todos los componentes para la gestión.
- g) No discriminación: por razones de sexo, género, orientación sexual, identidad de género, edad, origen étnico, color de la piel, creencia

religiosa, posición económica, discapacidad, origen nacional o territorial, o cualquier otra condición o circunstancia personal que indique distinción lesiva a la dignidad humana.

- h) Igualdad y equidad de géneros: reconocer el papel vital de la mujer en el desarrollo, promover la igualdad de derechos y oportunidades.
- i) Equidad y justicia: promover la justicia y el trato justo, en todos los sentidos, reconocer que las diferencias entre los individuos, pueden requerir la adopción de medidas específicas para fomentar la igualdad, es decir, un trato diferenciado para lograr resultados equitativos.
- j) Transparencia, difundir y divulgar: entendida como el libre acceso a una información oportuna, fiable, accesible para todos sobre las políticas, leyes, procedimientos, y las decisiones, y el desempeño de las autoridades competentes y reguladoras en materia de PDA en la soberanía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional.
- k) Prácticas éticas y responsables.
- l) Autenticidad y veracidad en estrecha vinculación con la calidad y la inocuidad de los alimentos.
- m) Respeto a las tradiciones culturales.

X. DIRECTRICES

El CNPDA, en cumplimiento de los art. 66.1 y 67 de la Ley SSAN, establece las directrices y protocolos relativos a la prevención y disminución de las PDA en las cadenas alimentaria y supervisa la implementación de las estrategias y las medidas que aseguran la gestión.

Para la elaboración de las Directrices, se ha considerado las recomendaciones del Código Internacional Voluntario de Conducta para la Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, así como las políticas públicas, sus marcos jurídicos, las regulaciones, normativas vigentes, indicaciones metodológicas y otros documentos nacionales aplicables, relativos al sistema de control, la seguridad alimentaria, soberanía alimentaria y educación nutricional, por lo que vienen a contribuir a visualizar la problemática de las pérdidas y desperdicios de alimentos y su estrecha relación de todos los actores, en el contexto de los sistemas alimentarios locales soberanos y sostenibles.

X.1. Directrices

1. Fortalecer las capacidades y competencias necesarias para la gestión de las PDA y el diseño de las estrategias a todos los niveles.
2. Priorizar las acciones para la prevención desde la planificación, el diseño, el balance, el uso previsto y destinos de los alimentos, y no en la eliminación, vertimiento o incineración de éstos.
3. Definir las líneas estratégicas, objetivos y metas para prevenir y reducir las PDA que impactan en la seguridad alimentaria y nutricional, según las funciones y responsabilidad de los OACE, OLPP y otras partes interesadas.
4. Garantizar la inserción de las PDA en el plan de acción para alcanzar la soberanía alimentaria y la ruta de trabajo para la creación y consolidación de los SAL, como parte de la EDM, lo que incluye:
 - a) Reconocer las PDA y su adecuada gestión como parte de los programas de desarrollo que conforman los SAL.
 - b) Identificar los puntos críticos de pérdida, a partir de un análisis de las cadenas alimentarias locales.
 - c) Identificar las causas que generan las PDA en cada una de los eslabones de la cadena de valor o componente del sistema alimentario, los riesgos asociados a las pérdidas y desperdicios, los factores que lo incrementa, el impacto que ocasionan, las medidas a aplicar para eliminarlos, minimizarlos o mantenerlos bajo control, los plazos para su cumplimiento, el responsable de cada medida y un análisis de su factibilidad técnica, económica, social, ambiental.
5. Elaborar las regulaciones municipales para garantizar el cumplimiento de la estrategia para la prevención y reducción de las PDA en coherencia con el contexto local.
6. Garantizar las Buenas Prácticas para la gestión de la inocuidad de los alimentos y la calidad en toda la cadena alimentaria y de valor, primaria y secundaria.

7. Contar con la infraestructura indispensable, conformada por: las personas capacitadas, la base normativa (regulaciones nacionales, ramales, empresariales y locales), el aseguramiento de los instrumentos y sistemas de medición, los ensayos, sistemas de inspección y control de los alimentos.
8. Tener conciencia de que la inocuidad de los alimentos es responsabilidad compartida entre todos los actores de la cadena alimentaria, es una condición no negociable, que debe reunir todo alimento y un derecho de los consumidores. Los alimentos no inocuos pasan a ser pérdidas o desperdicios, toda vez que se descarten en cualquier parte de la cadena y no puedan aprovecharse como alimento en otras cadenas.
9. Garantizar las medidas para prevenir, detectar, contener, eliminar y responder a los riesgos a la salud animal y pública atribuibles a las zoonosis y las enfermedades de los animales, de los problemas sanitarios en la interfaz hombre-animal-plantas-medio ambiente, con impacto en la seguridad alimentaria, enfoque a Una salud (en los campos vigilancia epidemiológica y diagnóstico, zoonosis, resistencia antimicrobiana e inocuidad de los alimentos).
10. Promover la economía circular, para lograr esquemas de pre y postproducción que mantengan a los productos, subproductos y residuos valorizables en servicio durante un largo período, procurando su reutilización una y otra vez.
11. Establecer el sistema de información, control y evaluación, en físico y valor, por todos los actores de los sistemas alimentarios provinciales y locales, que permita la cuantificación de las pérdidas y desperdicios y sus causas, en cada etapa de la cadena alimentaria.
12. Utilizar la información estadística oficial para el control y evaluación de las PDA y sus causas.
13. Establecer en los planes de comunicación de los organismos, con especial énfasis en los sistemas de salud, educación y comunicación, así como en los de los órganos locales y en las acciones de los actores de los sistemas alimentarios locales, fomentando desde la niñez en el marco de la educación medioambiental y alimentaria la concientización sobre la prevención y reducción de PDA aprovechando entre otras acciones el día

mundial dedicado a esta causa. las líneas de mensajes en cuanto a la prevención y reducción de PDA (Anexo 2).

14. Considerar en el marco de la implementación del Programa Nacional para el adelanto de las Mujeres, la inclusión del enfoque de género, el papel de la mujer y la responsabilidad compartida en el seno de la familia en la prevención y reducción de las PDA.
15. Adoptar como parte de las estrategias las soluciones para prevenir y reducir las PDA, así como el aprovechamiento, reutilización y reciclaje basados en la ciencia e innovación.
16. Crear mecanismos organizativos, económicos, financieros, que permita incrementar la recogida, selección y procesamiento de alimentos que no son aptos para el uso previsto.
17. Facilitar el otorgamiento de créditos e incentivos fiscales, así como la aplicación de seguros, para la prevención y reducción de PDA.
18. Incorporar a los sistemas de control e inspección estatal de los OACE y OLPP lo legislado en materia de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de los alimentos, por las evidentes infracciones de lo previsto en la Ley.
19. Instituir la rendición de cuenta de todos los actores vinculados a los procesos de producción, transformación y comercialización de alimentos a las comisiones SSAN a los diferentes niveles (nacional, provincial y municipal), sobre los resultados de la implementación de la estrategia para la prevención y reducción de las PDA y sus impactos en el medio ambiental, económico y social.

XI. Bibliografía consultada

1. Consejo de Ministros, 2020. Plan de Soberanía Alimentaria y Educación Nutricional de Cuba.
2. Partido Comunista de Cuba (PCC). Lineamientos de la Política Económica y Social del Partido y la Revolución para el período 2021 – 2026.
3. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (2016). Marco estratégico mundial para la seguridad alimentaria y la nutrición (MEM).
4. Eguillor P. M., (2019). Prevención y reducción; pérdida de alimentos; desperdicio de alimentos; objetivos de desarrollo sostenible; tipos y causas de pérdidas de alimentos. Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector agrícola: avances y desafíos.
5. FAO y OMS (2014). Segunda conferencia internacional sobre nutrición. ICN2 2014/3. Corr.1. www.fao.org.
6. FAO (2004). Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional.
7. FAO (2017): Boletín informativo IV. Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. www.fao.org/publications.com. 40 pp.
8. FAO (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma.
9. FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2020. The state of food security and nutrition in the world 2020. Transforming food systems for affordable healthy diets. Rome
10. FAO (2021). Decenio de las Naciones Unidas, de acción sobre la nutrición 2016-2025: Acciones prioritarias en materia de nutrición para los próximos cinco años. Foro Global sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición. Resumen de la discusión en línea No 173 del 20/05/2021 | 21/06/2021
11. FAO. (2022). Voluntary Code of Conduct for Food Loss and Waste Reduction. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb9433en>
12. Gaceta Oficial no 14. Extraordinaria de 8 de marzo de 2021. Decreto Presidencial 198/2021 (GOC-2021-215-Ex 14). Sobre el Programa de adelanto de la mujeres.
13. Gustavsson, J.; Cederberg, Ch.; Sonesson, U.; Van Otterdijk, R. y Meybeck A. (2012): Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo. Alcance,

causas y prevención. Estudio realizado para el Congreso Internacional SAVE FOOD! en Interpack 2011 Düsseldorf, Alemania.

14. Informe Nacional Voluntario Cuba 2021.124 pp.
15. ONU (2021) Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021 del PNUMA.
16. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), (2021). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021. Nairobi (Kenia).
17. OMSA, 2023 Código Sanitario para los Animales Terrestres.
18. OMSA, 2023 Código Sanitario para los Animales Acuáticos.

Anexo 1.



Fuente: Adaptación de FAO (2019)

Figura 1. Zona de aplicabilidad del índice de pérdidas de alimentos y del índice de desperdicios de alimentos).

Anexo 2.

Plan de Comunicación De la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Líneas de mensajes

- ✓ **La prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos, es asunto de todos**, a todos los niveles.
- ✓ La prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos contribuyen a la **sostenibilidad de los sistemas alimentarios locales soberanos**.
- ✓ Las pérdidas y desperdicios de alimentos impactan en **el ambiente, la economía y la sociedad**, de ahí la importancia de la prevención y reducción.
- ✓ **La gestión de la calidad e inocuidad** de los alimentos, **la sanidad animal y vegetal**, enfoque **Una Salud**, son esenciales para la prevención de las pérdidas y desperdicios a través de las cadenas alimentarias.
- ✓ **Los actores que integran los Sistemas Alimentarios Locales** adoptan las estrategias y medidas para prevenir y gestionar las pérdidas y desperdicios de alimentos, a partir de los riesgos que inciden en su ocurrencia en las cadenas alimentarias y de valor.
- ✓ **La responsabilidad social y ambiental** de todos contribuye a la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos.
- ✓ **Las buenas prácticas en las cadenas de valor** permitirán la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos a favor de la Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- ✓ La **aplicación de la ciencia e innovación** son decisivas para la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos.
- ✓ La **educación nutricional** contribuye a la reducción de las pérdidas y desperdicios, destacando las de hortalizas frescas.